

# SNI

Standar Nasional Indonesia

---

SNI 01-4308-1996



**Dodol Sirsak**

## PENDAHULUAN

Standar Nasional Indonesia Kerupuk Kulit disusun bertujuan untuk meningkatkan mutu produk dan melindungi konsumen serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Standar ini telah dibahas dalam Rapat Teknis dan Rapat Pra Konsensus di Balai Industri Padang, dihadiri oleh wakil dari Produsen, Konsumen, Perguruan Tinggi dan Instansi Terkait. Terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus di Jakarta pada tanggal 11 Maret 1996.

Standar ini diacu dari :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan, Jilid I, Edisi III, Departemen Kesehatan RI, 1993-1994.
2. SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
3. SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
5. SNI 19-2897-1992, *Cara uji Cemarkan Mikroba*
6. SNI 01-3555-1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak*
7. SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan*
8. SNI 01-0222-1995, *Bahan Tambahan Makanan*



## DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
1. RUANG LINGKUP .....	1 dari 5
2. DEFINISI .....	1 dari 5
3. SYARAT MUTU .....	1 dari 5
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH .....	2 dari 5
5. CARA UJI .....	2 dari 5
6. CARA PENGEMASAN .....	5 dari 5
7. SYARAT PENANDAAN .....	5 dari 5

## KERUPUK KULIT

### 1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2. DEFINISI

Kerupuk kulit adalah produk makanan ringan, dibuat dari kulit sapi (*Bos Indicus*), atau kerbau (*Bos Bubalus*) melalui tahap proses pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan dan dilatur untuk kerupuk bulit mentah atau dilanjutkan penggorengan untuk kerupuk kulit siap dikonsumsi.

### 3. SYARAT MUTU

Tabel  
Syarat Mutu Kerupuk Kulit

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Mentah	Siap Dikonsumsi
1.	Keadaan			
1.1	Bau	-	normal	normal
1.2	Rasa	-	klas	klas
1.3	Warna	-	normal	normal
1.4	Tekstur	-	renyah	renyah
2.	Keutuhan	% b/b	min. 95	min. 90
3.	Benda-benda asing, serangga dan potongan-potongan nya	-	tidak boleh ada	tidak boleh ada
4.	Air	% b/b	maks. 8	maks. 6
5.	Abu tanpa garam	% b/b	maks. 1	maks. 1



No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Mentah	Siap Dikonsumsi
6.	Asam lemak bebas (di - hitung sebagai asam laurat)	% b/b	maks. 1,0	maks. 0,5
7.	Cemaran Logam :			
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0	maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 20,0	maks. 20,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03	maks. 0,03
8.	Arsen	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0
9.	Cemaran Mikroba :			
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $5 \times 10^4$	maks. $5 \times 10^4$
9.2	Coliform	APM/g	< 3	< 3
9.3	Salmonella	koloni/g	negatif	negatif

#### 4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

#### 5. CARA UJI

##### 5.1 Persiapan Contoh Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*.

##### 5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

##### 5.3 Keutuhan

5.3.1 Buka bungkus/kemasan dan timbang berat keseluruhan kerupuk kulit.

5.3.2 Pisahkan kerupuk kulit yang tidak utuh dan timbang.

$$5.3.3 \text{ Keutuhan Kerupuk Kulit} = \frac{W - W_1}{W} \times 100\%$$

Keterangan :

W = Bobot keseluruhan kerupuk kulit (g)

W<sub>1</sub> = Bobot kerupuk kulit yang tidak utuh (g)

5.4 Benda asing, serangga dan potongan-potongannya.

Cara uji benda asing, serangga dan potongan-potongannya sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*.

5.5 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.6 Abu Tanpa Garam

Penetapan abu tanpa garam digunakan rumus :

Abu tanpa garam (%) = abu total (%) - garam (%)

Cara uji kadar garam sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 15.1.

5.7 Asam Lemak Bebas

5.7.1 Prinsip

Pelarutan contoh lemak/minyak dalam pelarut organik dilanjutkan dengan penitaran KOH.

5.7.2 Pereaksi

- a. Alkohol 96% netral
- b. Indikator PP
- c. Larutan KOH, 0,1 N



#### 5.7.3 Peralatan

- a. Erlenmeyer 300 ml
- b. Buret mikro 10 ml
- c. Neraca analitis

#### 5.7.4 Prosedur

- a. Timbang 5 s/d 10 gram contoh uji yang digiling
- b. Tambahkan 50 ml alkohol 96% netral dibiarkan selama 1 jam sambil sekali-sakal dikocok
- c. Kemudian disaring
- d. Tambahkan beberapa tetes indikator PP
- e. Titar dengan KOH, 0,1 N hingga warna merah jambu (tidak berubah selama 15 detik)

#### 5.7.5 Perhitungan

$$\text{Asam lemak bebas} = \frac{W_1 \times V \times N}{W}$$

Keterangan :

- V = KOH yang diperlukan untuk penitaran (ml)
- N = Normalitas KOH
- W = Bobot contoh (g)
- $W_1$  = Bobot molekul asam lemak (dari minyak kelapa sebagai asam laurat = 200)

#### 5.8 Cemarkan Logam

##### 5.8.1 Timbal

Cara uji timbal sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 4.1.

##### 5.8.2 Tembaga

Cara uji tembaga sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 4.2.

##### 5.8.3 Seng

Cara uji seng sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 4.3.

#### 5.8.4 Timah

Cara uji timah sesuai dengan SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 4.4.

#### 5.8.5 Raksa

Cara uji raksa sesuai dengan SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 5.

#### 5.9 Cemarkan Arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

#### 5.10 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

### 6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

### 7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)